BRINKMANN®

Portable Tabletop Grill
Parrilla Portátil de Mesa

OWNER'S MANUAL / MANUAL DEL PROPIETARIO

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

NOTICE TO INSTALLER:

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

AVISO PARA EL INSTALADOR:

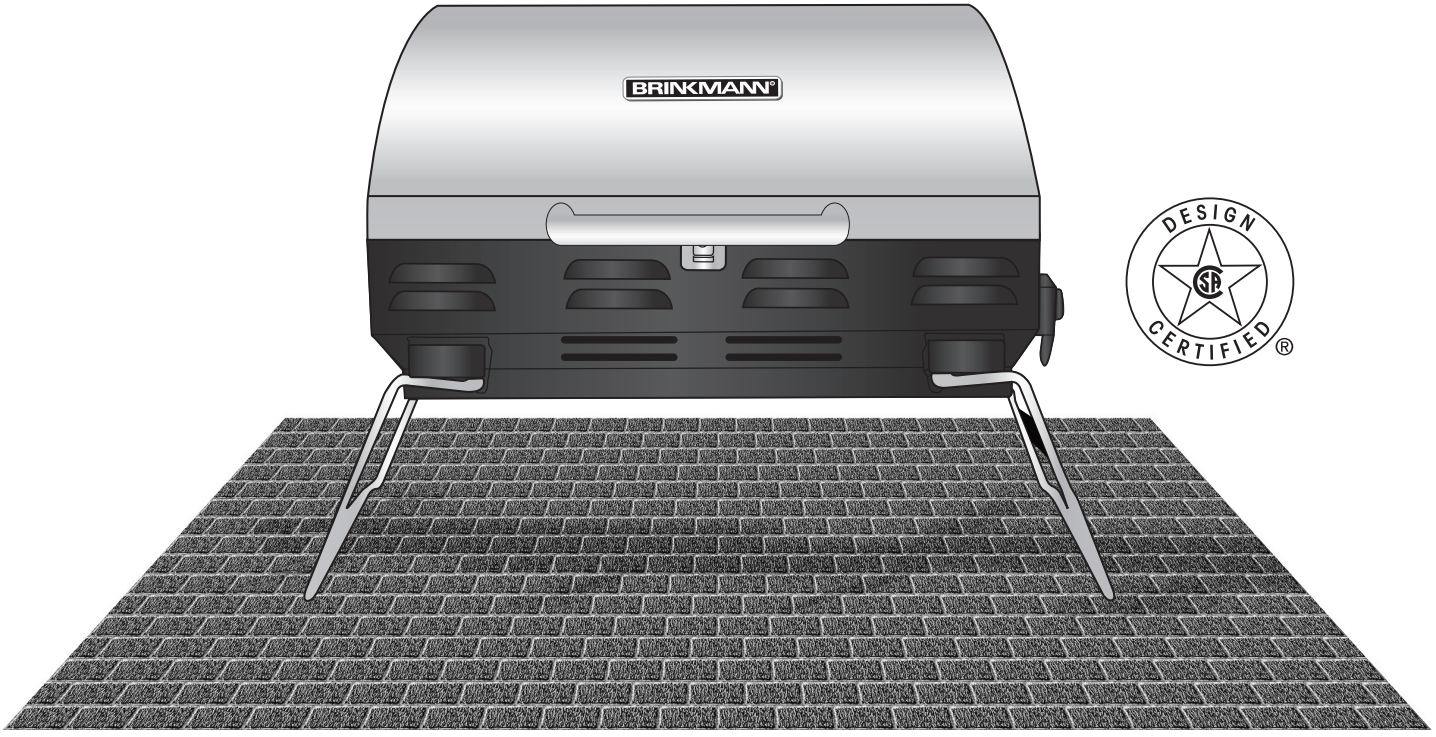
ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.

⚠ WARNING/ADVERTENCIA

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

SE PUEDE PRODUCIR UNA EXPLOSIÓN PELIGROSA SI SE HACE CASO OMISO A ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, INCLUSO LA MUERTE, O LOS DAÑOS MATERIALES.

Model Number: 810-1100-S



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.

THIS INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE APPLIANCE.

READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE ASSEMBLING AND USING THE APPLIANCE.

FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS WHEN USING THE APPLIANCE.

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open Lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

⚠ DANGER

1. **Never leave this appliance unattended while in use.**
2. **Never operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
3. **Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.**
4. **Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115 ºF (45 ºC) or less.**
5. **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.**

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

TABLE OF CONTENTS

General Warnings 3

Installation and LP Cylinder Specifications and Safe Use. 4

Leak Testing. 5

Pre-start Check List 6

Lighting Instructions 6-7

Operating Grill and Helpful Hints 7-8

Proper Care and Maintenance 8-10

Transporting and Storage 10-11

Trouble Shooting 11

Frequently Asked Questions. 12-13

Parts List and Assembly Instructions 14-16

Warranty Information. . . . . Back Cover

⚠ DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

⚠ CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

⚠ WARNING

This product contains chemicals, including lead in the brass of certain component parts, that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Wash hands after handling*. When used, this product emits fuel combustion chemicals that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Follow all instructions in this manual and use only in well ventilated, outdoor area*.

FOR COVERS & ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW.BRINKMANN.NET

GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

- **Never use natural gas in a unit designed for liquid propane gas.**
- **Never use charcoal or wood briquets in a gas grill. Flavoring chips must be contained in a metal smoking box to contain ash and prevent fires.**
- **Leak test all connections before first use, even if grill was purchased fully assembled and after each tank refill.**
- **Never check for leaks using a match or open flame.**

⚠ CAUTION: **Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.**

- **Always keep your gas grill free and clear of gasoline, lighter fluid, paint thinner, or other flammable vapors and liquids or combustible materials.**
- **Always check the grill prior to each use as indicated in the "Pre-Start Check List" section of this manual.**
- **DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air.**
- **Keep children and pets away from hot grill. DO NOT allow children to use or play near this grill.**
- **DO NOT leave the grill unattended while in use.**
- **Keep any electrical supply cords away from water or heated surfaces.**
- **Keep a type BC or ABC fire extinguisher on hand acceptable for use with gas products. Refer to your local authority to determine proper size and type.**
- **In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water.**
- **For household use only. DO NOT use this grill for anything other than its intended purpose.**
- **DO NOT use while under the influence of drugs or alcohol.**
- **This appliance is not intended for and should never be used as a heater.**
- **DO NOT use any other regulator assembly other than the one supplied with your grill. Replacement regulator assembly must be part No 155-1100-0, which can be obtained by contacting customer service at 800-527-0717.**
- **This appliance is not intended for commercial use.**
- **Grill is hot when in use. To avoid burns:**
    - **DO NOT attempt to move the grill.**
    - **Wear protective gloves or oven mitts.**
    - **DO NOT touch any hot grill surfaces.**
    - **DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.**

⚠ USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GAS GRILL.

FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN SEVERE BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

⚠ DANGER

a) DO NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.

b) Never fill the cylinder beyond 80% full.

c) If the information in (a) and (b) are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

⚠WARNING

- **FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT operate indoors or in an enclosed area such as a garage, shed or breezeway.**
- **Use your grill OUTDOORS in a well ventilated space away from dwellings or other buildings to prevent dangers associated with gas accumulation and toxic vapors. Although minimum clearance is 36 inches (91 cm), we strongly recommend that you do not operate this appliance within 10 ft. (3.0 m) of any structure, combustible material or extra LP gas cylinders not attached to the appliance. Not adhering to these clearances will prevent proper ventilation and may increase the risk of a fire and/or property damage, which could also result in personal injury.**
- **Maintain a minimum clearance of 36 inches (91 cm) between all sides of grill, deck railings, walls or other combustible material. DO NOT use grill under overhead unprotected combustible construction.**
- **DO NOT use or install this grill in or on a recreational vehicle and/or boat.**

INSTALLATION INFORMATION:

The installation of this appliance must be in accordance with:

All applicable local codes, or in the absence of local codes, either:

- National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 NFPA 54
- Natural Gas and Propane Installation Code: CAN/CGA B149.1
- Natural Gas Installation Code: CAN/CGA B149.1 (Canada)
- Propane Installation Code: CAN/CGA B149.2 (Canada)

To check your local codes, see your local LP gas dealer or natural gas company. This grill was not intended to be connected to a natural gas supply line. If an external electrical source is utilized, it must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA 22.1.

The LP-gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders, U.S. Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.

INSTALLING THE LP GAS CYLINDER ONTO THE GRILL:

NOTE: Your grill is designed to operate with a 16.4 oz (DOT 39 cylinder) that is about 7 3/8” high.

1. Check that the regulator control valve is off.
2. Hand tighten propane cylinder to regulator control valve.
3. Attach regulator to grill. Hand tighten securely.

GAS LEAK TESTING

⚠ WARNING

- Gas leak testing must be performed outdoors in a well ventilated area every time cylinder is connected to regulator and grill.
- Always keep unit away from open flames, sparks or lit cigarettes.
- Never use a flame to check for gas leaks.
- The regulator control knob is used when lighting the burner and to adjust the flame.
- Never use a unit that has a gas leak. Contact The Brinkmann Corporation's Customer Service Department for replacement parts or repairs at 800-527-0717.
- Propane cylinder should be positioned for vapor withdrawal as shown below.

Step 1

Assemble grill per "Assembly Instructions" on page 14 of this manual. Make sure regulator control knob is in "OFF" position. Attach the propane canister to the regulator.

Step 2

Prepare a soapy water solution (one part dishwashing liquid to three parts water) to test for gas leaks in the connections. Apply a generous amount of the soapy mixture to the regulator assembly at the propane canister (located on the right side of grill). Ⓐ

Step 3

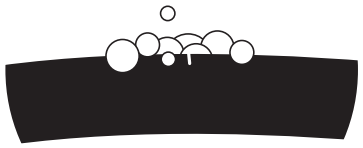
With the regulator control knob in the "OFF" position, check for bubbles where propane canister attaches to regulator assembly. Ⓐ If soapy mixture starts bubbling, gas is leaking through the connections. Disconnect the propane canister. Retighten the connection that is leaking gas. Repeat procedure with soapy mixture until gas no longer leaks. NEVER USE A FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.

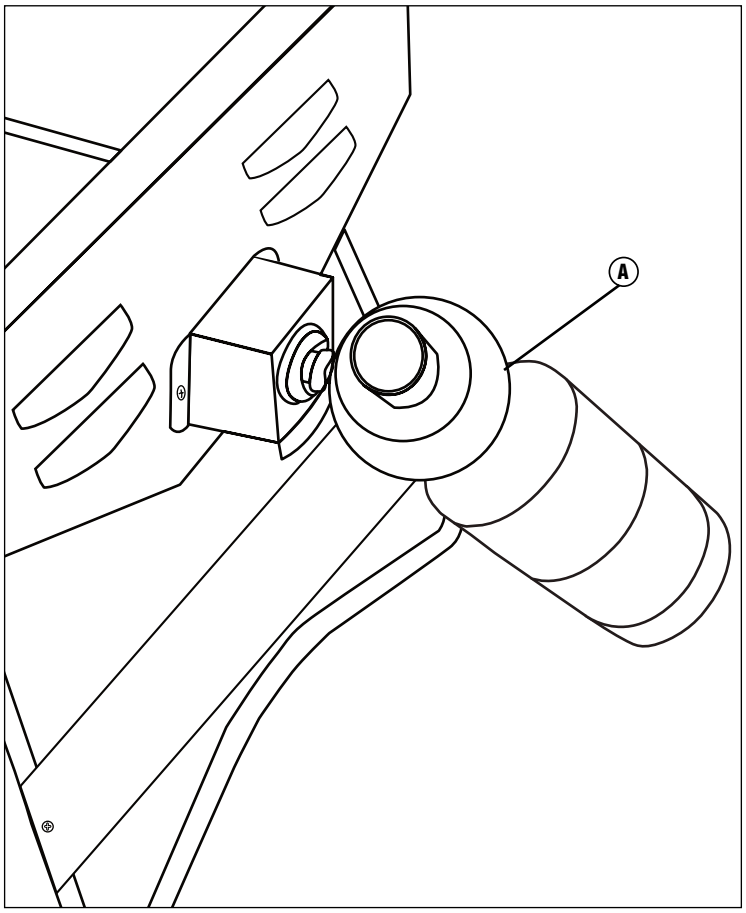
Step 4

Once all gas leaks have been sealed, WAIT AT LEAST 5 MINUTES FOR GAS FUMES TO DISSIPATE BEFORE LIGHTING THE BURNERS.

Carefully follow "Operating Instructions" to light the burner and properly operate this unit.

Watch For Bubbles





⚠WARNING

PRE-START CHECK LIST:

Property damage, bodily harm, severe burns, and death could result from failure to follow these safety steps. These steps should be performed after the grill has been assembled and prior to each use. DO NOT operate this grill until you have read and understand ALL of the warnings and instructions in this manual.

- Ensure that the grill is properly assembled.
- Leak check all gas connections. See section on "Leak Testing".
- Ensure that all electrical supply cords are properly grounded. Keep any electrical supply cord away from any heated surfaces.
- Position your grill on level ground in a well ventilated location, a safe distance from combustible materials, buildings and overhangs.
- Properly place the empty grease tray under the grease drain hole in the bottom of the grill to catch grease during use.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.

⚠WARNING

Read, understand and follow all warnings and instructions contained in this manual. DO NOT skip any of the warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

⚠WARNING

LIGHTING INSTRUCTIONS:

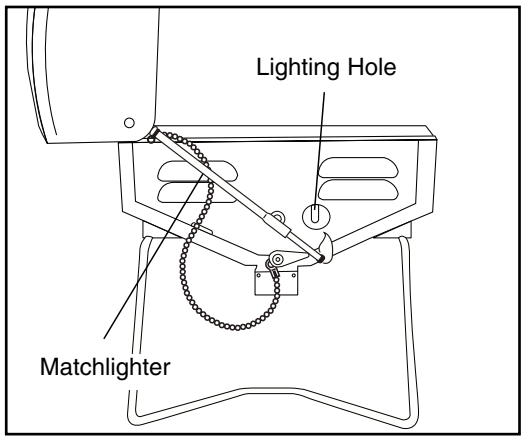
Follow the instructions exactly.

1. **OPEN THE GRILL LID before attempting to light a burner so that fumes do not accumulate inside the grill. An explosion could occur if grill lid is down.**
2. **Check that the regulator control knob is turned to the "OFF" position.**
3. **DO NOT stand with head, body, or arms over the grill when lighting.**

Note: If burner does not light or flame is too low, you may have spider or other insect blockage in burner See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance under Connecting LP Cylinder and Regulator to Grill.

LIGHTING THE GRILL:

1. Open lid before lighting burner.
2. Make sure the regulator control knob is in the "OFF" position.
3. Insert lighted match through lighting hole within 1/2 in. from burner and turn regulator control knob to High.
4. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn regulator control knob to OFF, wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
5. To turn off, turn regulator control knob to "OFF".

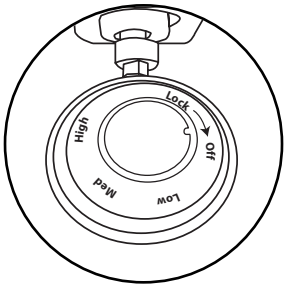


Note: Observe flame height when lit: Flame should be a Blue/Yellow color between 1"–2" when burner is on "HIGH".

TURNING OFF THE GRILL:

1. Turn off the regulator control knob.

   Note: Remove propane bottle from regulator when grill is not in use.



⚠WARNING

OPERATING THE GRILL:

Never use Charcoal or Lighter Fluid inside your Gas Grill. Read and follow all warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

BREAKING IN YOUR GRILL:

- In manufacturing and preserving the components of your grill, oil residue may be present on the burner and cooking surfaces of your grill.
- Before cooking on your grill for the first time you should preheat it for 15 minutes on "HIGH" to burn off these residual oils.

PREHEATING THE GRILL:

- Prior to use, it is recommended that you preheat your grill. This ensures that the grilling surfaces are at the desired temperatures to sear the food sugars when cooking. After lighting your grill, set the main burner regulator control knob to the "HIGH" position for 10 to 15 minutes. Close the cover during the preheat period.

CONTROLLING FLARE-UPS:

- Flare-ups are a part of cooking meats on a gas grill. This adds to the unique flavor of cooking on a gas grill. Excessive flare-ups can over-cook your food and cause a dangerous situation for you and your grill. Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your grill. If this should occur, DO NOT pour water onto the flames. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns or bodily harm. If grease fire occurs close the lid and turn off the burner until the grease burns out. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

⚠WARNING

- **DO NOT leave your grill unattended while in use.**
- **DO NOT use water to extinguish flare-ups.**
- **Have fire extinguisher suitable for use with gas appliances readily accessible.**

TO MINIMIZE FLARE-UPS:

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook meats with high fat contents (chicken or pork) on Low settings or indirectly.
- Ensure that your grill is on level ground and the grease is allowed to evacuate the grill through the drain hole in the bottom and into grease cup.

GRILL COOKING TIPS

CLEANLINESS

- Always wash hands thoroughly with soap and hot water prior to handling food and after handling raw meat, uncooked poultry or seafood.
- When using a platter to carry raw meat, uncooked poultry or seafood to the grill, make sure to wash the platter thoroughly with soap and hot water before placing cooked foods back on the platter or use different platters for raw and cooked foods.
- Never use the same utensils when handling raw meat, uncooked poultry or seafood unless you wash the utensils thoroughly with soap and hot water.
- Never re-use marinade from raw meat or uncooked poultry on foods that have been cooked and are ready to be served.

GRILLING TO PROPER TEMPERATURE

- Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature.
- The US Department of Agriculture recommends the **minimum** temperature be reached for the following food items:

Chops . . . . . .145 degrees F (62.8° C)

Ground Meat . . . . . .160 degrees F (71° C)

Pork . . . . . .160 degrees F (71° C)

Poultry . . . . . .180 degrees F (82° C)

Roasts . . . . . .145 degrees F (62.8° C)

Seafood . . . . . .140 degrees F (60° C)

Vegetables . . . . . .145 degrees F (62.8° C)

HELPFUL HINTS

- If you pre-cook meat or poultry, do so immediately before grilling.
- Never defrost meat at room temperature or on a countertop.
- Refrigerate leftovers within 2 hours of taking food off the grill.
- For additional information, please phone the USDA's toll free Meat & Poultry Hotline at 800-535-4555.

PROPER CARE & MAINTENANCE

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- Wash cooking grills and heat distribution plates with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat cooking grill with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting.
- The stainless steel exterior surface of your grill, can be cleaned with stainless steel cleaner.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

CLEANING AND MAINTENANCE:

- Keep the appliance free and clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear of debris.
- Visually check burner flames for proper operation (see pictorial in "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance). Spiders or other insects can nest in the burner causing gas blockage.
- For safe grilling and peak performance of your grill, perform these checks at least twice per year or after extended periods of storage.
- Be sure to tighten up all hardware (nuts, bolts, screws, etc.) at least twice per year.

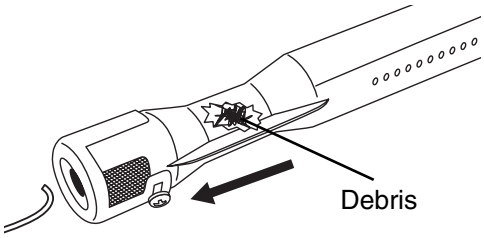
⚠ **CAUTION:** Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

- Remove the cooking grills, heat distribution plates, and burners from inside your grill. Use a brush with hot water and detergent to remove excess residue. NEVER use a commercial oven cleaner. Rinse completely with water. Towel dry and replace all components as described in the assembly instructions.

BURNER ASSEMBLY/MAINTENANCE

- Although your burners are constructed of stainless steel, they may corrode as a result of the extreme heat and acids from cooking foods. Regularly inspect the burners for cracks, abnormal holes, and other signs of corrosion damage. If found, replace the burner.
- **DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.** Burner tubes can become blocked by spiders and other insects building their nests. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the grill. To clean the Burner Assembly follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting the grill.

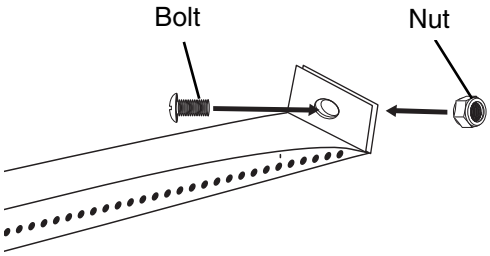
1. Turn gas off at control knob. Remove regulator from grill.
2. Remove cooking grill and heat distribution plate.
3. Remove bolt from burner foot.
4. Carefully lift burner up and away from valve opening.



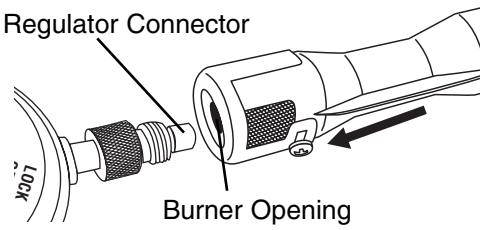
5. Use a narrow bottle brush or a stiff wire bent into a small hook to run through burner tube and flame ports several times.

   Note: Wear eye protection when performing procedure 6.

6. Use compressed air to blow into burner tube and out the flame ports. Check each port to make sure air comes out each hole.



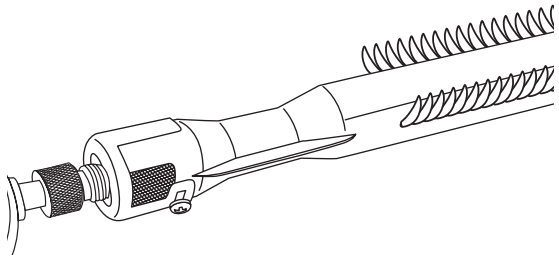
7. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
8. Check burner for damage, if any large cracks or holes are found replace burner.
9. Replace bolt and nut to burner foot.



BURNER ASSEMBLY/MAINTENANCE CONTINUED

Note: Follow the "Gas Leak Testing" section of this manual. Relight burner to verify proper operation.

10. Replace heat distribution plate and cooking grill.



PROPER BURNER OPERATION

COOKING GRILLS

- Clean with mild soap detergent and water. A brass bristled brush or a nylon cleaning pad can be used to remove residue from the stainless steel surfaces. Do not use steel wire bristles to clean the cooking grills. Steel can cause the finish to chip or crack. DO NOT use a commercial oven cleaner.

HEAT DISTRIBUTION PLATES

- Periodically, it may be necessary to inspect and clean the heat distribution plate to prevent excess grease build-up. When the grill is cold, remove the cooking grill. Inspect the heat distribution plate and replace if broken or damaged. Do not allow heat distribution plate to become damaged to the extent that they may fall through onto the burner. Replace the heat distribution plate and cooking grill and light the burner. Operate the grill on "HIGH" for 10 minutes to remove the excess grease.

⚠WARNING

TRANSPORTING AND STORAGE:

- **Never move a grill when it is hot or when objects are on the cooking surfaces.**
- **DO NOT store a spare LP gas cylinder (filled or empty) under or near the grill.**
- **Never store flammable liquids or spray canisters under or near the grill.**
- **DO NOT extinguish grease fires using water.**
- **If the outdoor cooking gas appliance is not in use, remove propane cylinder from regulator.**
- **When removing the grill from storage, spider webs or other debris may be blocking the burner. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.**

Storage of an appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

BEFORE STORING YOUR GRILL:

- Clean all surfaces.
- Lightly coat the burner with cooking oil to prevent excess rusting.
- Clean burner prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of one month not being used. Spiders and insects like to build nests in burner tubes (especially during colder months). These nests can cause fires in burner tubes or under grill.
- If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

TROUBLE SHOOTING

Problem:	Possible Causes:
• **Burner will not light**	1. Check LP cylinder fuel level. 2. Burner may not be properly seated. 3. Burner may be obstructed. 4. Regulator is not properly seated on cylinder valve.
• **Yellow Flames at burner**	1. Burner is obstructed. See section on "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.
• **Flame blows out on "LOW"**	1. Burner holes may be obstructed. See section on "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance. 2. Grill is not sufficiently preheated. 3. Burner is improperly seated on control valve.
• **Grill is Too Hot**	1. Excess grease build-up causing grease fires. 2. Damaged or faulty regulator. Replace with factory authorized parts. 3. Cook on a lower temperature setting.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Your grill's serial number and model number, and the contact information for Brinkmann Customer Service, are listed on a silver label found beneath the control panel, on the back of the grill or on the side of the grill body, under the side shelf.

These questions and answers are for your general knowledge, and may not be applicable to your model grill.

Question: Why does my grill not light properly?

Answer: Always follow lighting instructions as listed on the control panel or in this manual. Also check these causes:

- Check LP gas supply.
- Check to ensure all gas connections are secure.
- The igniter AA battery may need replacing.
- Ignition wires may be loose. Remove the battery, inspect the igniter junction box found behind the control panel and connect any loose wires.
- Spark electrode tips may need repositioning. With the gas supply closed and control knob set to the "OFF" position, press the igniter button and have another person watch for the presence of a spark at the electrode tips. The gap between the spark electrode tip and spark receiver should be about 3/16". If the electrode tip needs to be adjusted, bend it to the appropriate gap distance.
- Check that the end of each burner venturi tube is properly located over its gas valve orifice fitting.
- There may be an obstruction in the gas line. To correct this, remove LP gas hose / regulator or natural gas fuel line from your grill. Open gas supply for one second to test for obstruction. If no obstruction is present, reconnect fuel line. If the fuel line is blocked, replace with a new hose / regulator assembly.
- If an obstruction is suspected in the hose / regulator assembly, orifice or gas valves call Brinkmann Customer Service at 800-527-0717.

Question: Why does my LP gas grill have a low flame or a flame with orange / yellow color?

Answer: You need to purge air from the gas line or reset the regulator's flow limiting device. Opening the cylinder valve all the way or too quickly triggers the regulator’s flow limiting device to shut down the gas flow, which prevents excessive gas flow to your grill. Note: This procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill:

RESETTING THE REGULATOR FLOW LIMITING DEVICE

- Turn control knob to the "OFF" position.
- Turn off the LP gas tank at the cylinder valve.
- Disconnect regulator from LP gas tank.
- Let tank stand for two minutes.
- Reconnect regulator to the LP gas tank.
- Open grill lid or side burner lid. Turn the cylinder valve on slowly until 1/4 or 1/2 open.
- Light the grill by following the instructions on your control panel or in this owner's manual.

Question: How and when do I clean the interior cooking components of my grill?

Answer: Use a fiber or brass cleaning brush to clean the interior of the grill, cooking grills, heat distribution plates and grease containers. Never use a wire brush or metal scraper on porcelain-finished parts, as they can scratch or chip the porcelain finish and promote rusting.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Cleaning Stainless Steel Cooking Grills: Wash grills with a mild detergent and rinse with hot water before initial use and as needed. DO NOT use a commercial oven cleaner. For stubborn food residue, use a degreaser and fiber or brass cleaning brush.

Cleaning Porcelain-Finished Cast-Iron Cooking Grills: Wash grills with a mild detergent and rinse with hot water before initial use and as needed. For stubborn food residue, use a degreaser and fiber or brass cleaning brush. Dry immediately using a soft cloth or paper towels.

Cleaning Heat Distribution Plate: Heat distribution plates should be cleaned whenever food or grease drippings accumulate to reduce the chance of flare-ups. Wash heat distribution plates with a mild detergent and rinse with hot water. Use a degreaser and fiber or brass cleaning brush to remove stubborn food residue. Do not use a wire brush or metal scraper on porcelain-finished heat distribution plates, as they can scratch or chip the porcelain finish and promote rusting.

Cleaning the Grease Tray and/or Grease Cup: The grease tray and/or grease cup (some models) should be inspected before each grill use to reduce the chance of fire. Remove grease (a plastic spatula works well) and wash all parts with a mild soap or degreaser and warm water solution.

Question: What causes grill parts to rust and what effect does it have on the grill materials?

Answer: Rusting is a natural oxidation process and may appear on cast-iron and steel parts. Rust will not affect the short-term performance of your grill. However, weathering and extreme heat can cause a stainless steel lid to turn a bronze color. This is discoloration, not rust, and is not considered a manufacturing defect.

Question: What causes my stainless steel grill lid to discolor and how do I clean my grill lid?

Answer: Smoke, weathering and high heat can cause a stainless steel grill lid to turn bronze in color. This is not to be confused with rust and is not a product defect. Machine oils used in the manufacturing process of stainless steel as well as cooking oils and a dirty grill lid can also encourage discoloration if the lid is not cleaned prior to grill use. After your grill is assembled, remove the protective PVC film from your grill lid and use a stainless steel cleaner and soft cloth to remove residual adhesive and oils from the inside and outside of your grill lid. Never use abrasive cleaners or scrubbers. In addition to the initial cleaning, routine cleaning to remove dirt, grease and oils will help discourage lid discoloration.

Question: Can I convert my grill from propane gas to natural gas?

Answer: Most gas grills are manufactured to exact specifications and are certified for either propane gas or natural gas use only. However, some models can be converted safely with conversion kits available for specific models. Contact Brinkmann Customer Service at 800-527-0717 to see if your grill can be converted.

Question: Why does the hose / regulator assembly supplied with my grill not fit the older LP gas tank I've used for years?

Answer: U.S. Government regulates gas appliances and LP gas tanks. When regulations were changed, the LP gas tank fittings were updated to ensure compliance. If your LP gas tank does not fit the hose / regulator supplied with your new grill, the tank is outdated and must be replaced. Note: Effective April 1, 2002, all LP gas tanks sold must include an "OPD" overflow protection device. This internal device prevents the LP gas tank from being overfilled. Tanks without an OPD valve cannot be refilled.

Question: Sometimes I hear a humming sound coming from my gas regulator. Should I be concerned?

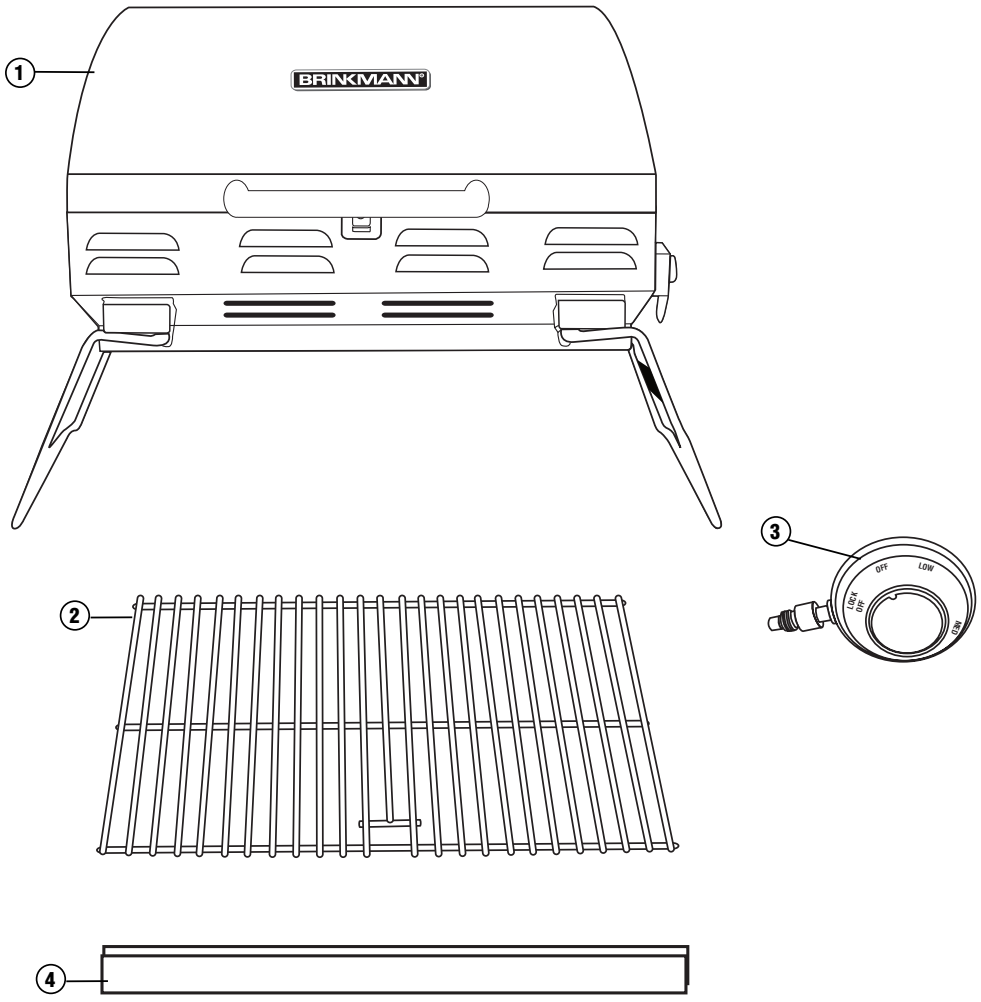
Answer: The humming sound is gas flowing through the regulator. A low volume of noise is normal and will not interfere with the operation of your grill. If the humming noise is loud and excessive, you need to purge air from the gas line or reset the regulator flow limiting device following the Regulator Resetting Procedure under Connecting LP Cylinder and Hose/Regulator to Grill. This procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill. For help, refer to your owner's manual or call Brinkmann Customer Service at 800-527-0717.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.

PARTS LIST:

①	1	Firebox Assembly
②	1	Cooking Grate
③	1	Regulator Valve
④	1	Grease Tray



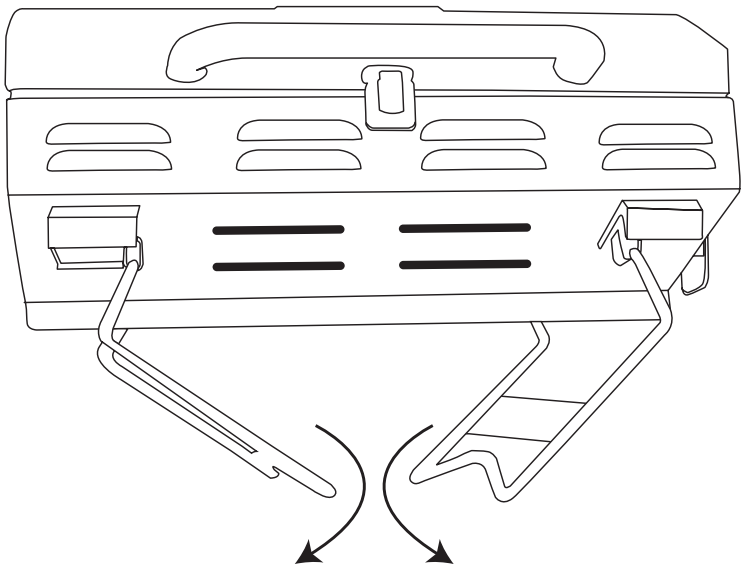
FOR COVERS & ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW.BRINKMANN.NET

Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

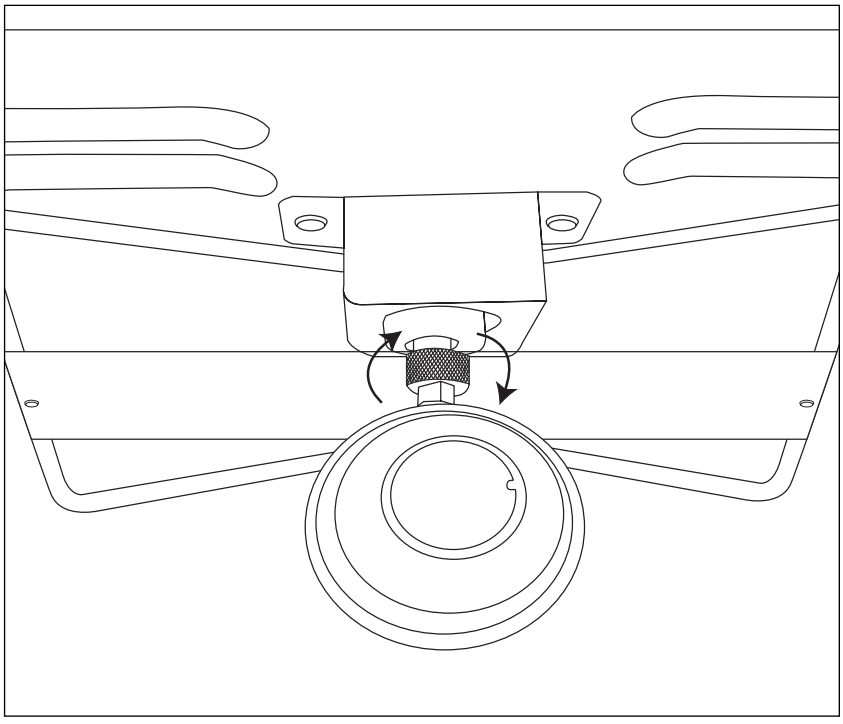
Step 1

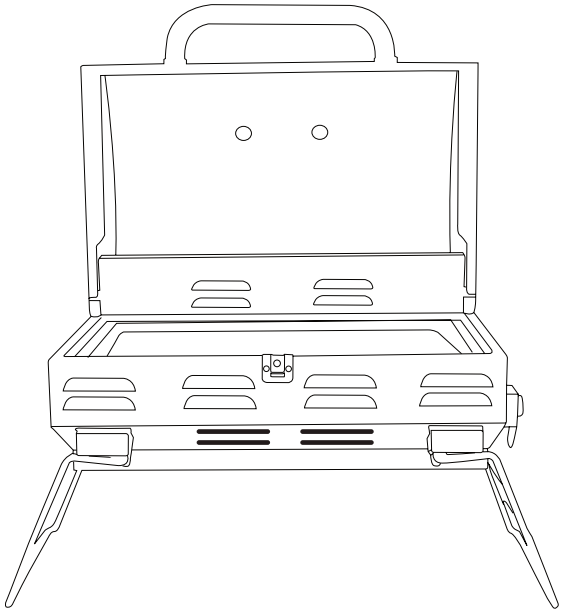
Unfold the legs located on the bottom of the firebox assembly. Lock into place.



Step 2

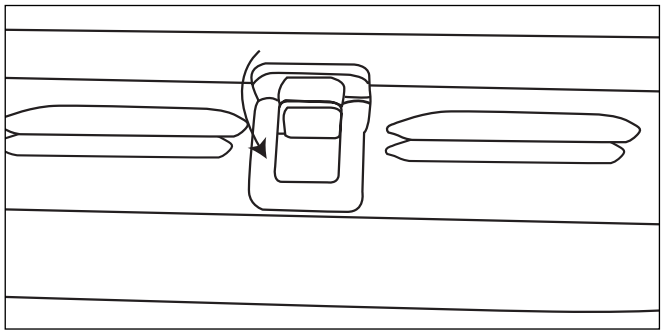
Install valve to firebox. Screw the regulator valve clockwise and tighten securely by hand.





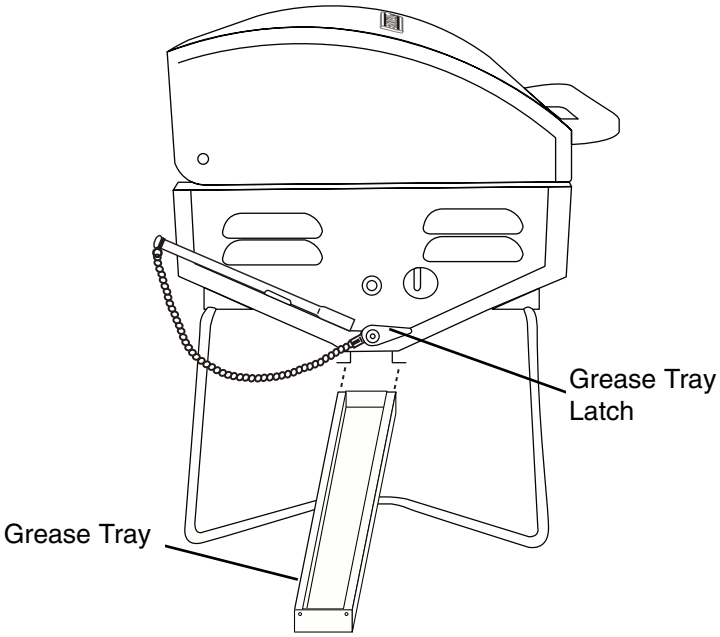
Step 3

Place cooking grate directly above heat distribution plate.



Step 4

Secure the firebox lid by locking the front latch.



Step 5

Insert grease tray by sliding from left side of grill and secure using grease tray latch.

IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠ ES QUE USTED PRESTE ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y UTILICE SU PARRILLA.

ESTE MANUAL CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE NECESARIA PARA EL MONTAJE APROPIADO Y EL USO SEGURO DE SU PARRILLA.

LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.

SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES AL USAR ESTE APARATO.

⚠ PELIGRO

SI HUELE GAS:

1. **Apague el gas al artefacto.**
2. **Apague cualquier llama expuesta.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor persiste, subsistencia lejos de la aplicación y llame de inmediato a su proveedor de gas o a los bomberos.**

Hacer caso omiso a estas instrucciones podría dar lugar al fuego o a la explosión que podrían causar daños materiales, daños corporales o muerte.

⚠ PELIGRO

1. **Nunca deje esta aparato desatendida mientras que este en uso.**
2. **Nunca funcione esta aparato dentro de 10 pies (3.0 m) de cualquier estructura, material combustible o de otro cilindro de gas.**
3. **Nunca funcione esta aparato dentro de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.**
4. **Los líquidos calientes permanecen en temperaturas escaldentes largo después del proceso de cocinar. Nunca toque la cocina hasta que los líquidos se hayan refrescado al 115 ºF (45 ºC) o menos.**
5. **Si ocurre un fuego, alejese de el aparato y llamae inmediatamente los bomberos. No intente extinguir un fuego de aceite o de grasa con agua.**

Hacer caso omiso a estas instrucciones podría dar lugar al fuego o a la explosión que podrían causar daños materiales, daños corporales o muerte.

ÍNDICE

Advertencias Generales 19

Instalación, Especificaciones y Uso Seguro del Cilindro de Propano Líquido 20

Pruebas de Detección de Fugas. 21

Lista de Verificación Preliminar al Encendido 22

Instrucciones de Encendido 22-23

Funcionamiento de la Parrilla y Recomendaciones Útiles. 23-24

Cuidado y Mantenimiento Apropiados 24-26

Transporte y Almacenaje 26-27

Identificación y Resolución de Problemas 27

Preguntas Frecuentes 28-29

Parts List and Assembly Instructions 30-32

Lista de Partes e Instrucciones de Armado . . . . . Cubierta Trasera

⚠ PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente la cual, si no se evita, producirá lesiones graves o aún la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Manténgase alerta a la posibilidad de lesiones corporales graves si no se siguen las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.

⚠ PRECAUCIÓN: Indica una situación posiblemente peligrosa la cual, si no se evita, puede producir lesiones menores o moderadas.

⚠ ADVERTENCIA

Este producto contiene químicos, incluyendo el plomo en el estaño en ciertas partes de sus componentes, conocido en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Lávese las manos después de manejarlo.* Cuando se usa, este producto emite químicos de combustión de combustible que son conocidos en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Siga todas las instrucciones en este manual y úselo solamente en un área bien ventilada en exteriores*.

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:

WWW.BRINKMANN.NET

ADVERTENCIAS GENERALES

⚠ ADVERTENCIA

- **Nunca use gas natural en una unidad diseñada para gas de propano líquido.**
- **Nunca use briquetas de carbón en una parrilla de gas. Los pedacitos de madera para dar sabor se deben colocar en una cajita de fumar de metal para contener la ceniza y para prevenir fuegos.**
- **Realice una prueba de detección de fugas en todas las conexiones antes de usar la parrilla por primera vez, aún si compró la parrilla armada, y después de cada llenado del tanque.**
- **Nunca use un cerillo o llama expuesta para detectar fugas.**

⚠ **PRECAUCIÓN: Los olores fuertes, los resfríos o la congestión nasal pueden impedir la detección de propano. Sea precavido y utilice sentido común cuando realice pruebas de detección de fugas.**

- **Siempre mantenga la parrilla de gas alejada de la gasolina, fluido de encendedor, diluyente de pintura u otros vapores o líquidos inflamables o materiales combustibles.**
- **Siempre revise la parrilla antes de cada uso, tal como se indica en la sección "Lista de verificación preliminar al encendido" de este manual.**
- **NO obstruya el flujo del aire de combustión o ventilación.**
- **Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla caliente. NO permita que los niños usen o jueguen cerca de esta parrilla.**
- **NO deje la parrilla desatendida mientras está en uso.**
- **Mantenga todos los cables de alimentación eléctrica alejados del agua o superficies calientes.**
- **Mantenga a mano un extinguidor de incendios tipo BC o ABC aceptable para usar con productos de gas. Consulte con su autoridad local para determinar el tamaño y tipo correctos.**
- **En caso de fuego de aceite o de grasa no intente extinguir con agua.**
- **Para uso doméstico únicamente. NO use esta parrilla para ningún propósito que no sea el previsto.**
- **NO use la parrilla bajo la influencia de alcohol o drogas.**
- **Este aparato no es para y nunca debe utilizar como calentador.**
- **No utilice ningun otro montaje de regulador con la excepción de el que está suministrad con su parrilla. El montaje del regulador del reemplazo debe ser el número de parte 155-1100-0, que se puede obtener por servicio de atención al numero 800-527-0717.**
- **Este aparato no es para el uso comercial.**
- **La parrilla está caliente cuando está en uso. Para evitar las quemaduras:**
  - **NO trate de mover la parrilla.**
  - **Use guantes protectores o guantes para el horno.**
  - **NO toque ninguna superficie caliente de la parrilla.**
  - **NO use ropa suelta ni permita que el cabello haga contacto con la parrilla.**

⚠ **SEA PRECAVIDO Y UTILICE SENTIDO COMÚN CUANDO OPERE LA PARRILLA DE GAS.**

HACER CASO OMISO A LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PUEDE PRODUCIR GRAVES LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.

⚠ PELIGRO

a) NO guarde un cilindro de gas de propano líquido de reserva debajo o cerca de este artefacto.

b) Nunca llene el cilindro más de 80%.

c) Si la información en (a) y (b) no se sigue exactamente, ae puede producir un incendio y causar lesiones o hasta la muerte.

⚠WARNING

- **PARA USO EXTERIOR ÚNICAMENTE. NO opere la parrilla en áreas interiores o en un área cerrada como un garaje, cobertizo o pasadizo.**
- **Use la parrilla AL AIRE LIBRE en un espacio bien ventilado alejado de viviendas u otros edificios para prevenir los peligros asociados con la acumulación de gas y los vapores tóxicos. Aunque el espacio libre mínimo son 36 pulgadas (91 cm), le recomendamos ampliamente que no opere este equipo a menos de 10 pies (3 m) de cualquier estructura, material combustible o cilindros de gas LP extra que no estén conectados al equipo. No adherirse a estas distancias prevendrá ventilación apropiada y puede aumentar el riesgo de daño de fuego y/o a propiedad, que podría resultar también en heridas personales.**
- **Mantenga un espacio mínimo de 36 pulgadas (91 cm) entre todos los costados de la parrilla, barandas de terraza, paredes u otros materiales combustibles. NO use la parrilla debajo de construcciones combustibles elevadas desprotegidas.**
- **NO use ni instale esta parrilla en o sobre un vehículo recreativo y/o un bote.**

INFORMACIÓN DE INSTALACIÓN:

Este artefacto debe instalarse de acuerdo con:

Todos los códigos locales relevantes o, si no existen códigos locales, ya sea:

- Código de Gas Combustible de EE.UU. ANSI Z223.1 NFPA 54
- Código de instalación de gas natural y propano: CAN/CGA B149.1
- Código de instalación de gas natural: CAN/CGA B149.1 (Canadá)
- Código de instalación de propano: CAN/CGA B149.2 (Canadá)

Consulte con su distribuidor local de gas de propano líquido o con la compañía de gas natural con respecto a los códigos locales. Esta parrilla no fue diseñada para conectarla a una línea de suministro de gas natural. Si se utiliza una fuente eléctrica externa, debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en caso que no los haya, con el Código Eléctrico de EE.UU., ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA 22.1.

El cilindro de suministro de gas LP que se va a usar, debe estar construido y marcado según las especificaciones de cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de Estados Unidos (DOT por sus siglas en inglés) o por el Estándar para Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas CAN/CSA-B339. (Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods).

INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE GAS DE PROPANO LÍQUIDO EN LA PARRILLA:

NOTA: Su parrilla es diseñada para operar con 16.6 onzas (cilindro 39 DOT) que es como 7 3/8 pulg. (18.7325 cm) de alto.

1. Verifique que la válvula del cilindro está cerrada.
2. Apriete con la mano el cilindro de propano a la válvula de control del regulador.
3. Ate el regulador a la parrilla. Apriete de mano con seguridad.

PRUEBA DE DETECCION DE FUGAS

⚠ ADVERTENCIA

- Las pruebas de escape de gas se deben hacer al aire libre, en un área bien ventilada, cada vez que el cilindro se conecte al regulador y a la parrilla.
- Siempre mantenga la unidad alejada de llamas abiertas, chispas o cigarrillos encendidos.
- Nunca use una llama para buscar escapes de gas.
- La perilla de control del regulador se usa para encender la hornilla y para ajustar la llama.
- Nunca use una unidad que tenga un escape de gas. Comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente de The Brinkmann Corporation para pedir piezas de repuestos o para reparaciones al 800-527-0717.
- El cilindro de propano debe posicionarse para retirar el vapor como se muestra a continuación.

Paso 1

Arme la parrilla según las "Instrucciones de ensamblaje" en la página 30 de este manual. Asegúrese de que la perilla de control del regulador esté en posición "OFF" (Apagado). Conecte el cilindro de propano al regulador.

Paso 2

Prepare una solución de agua jabonosa (una medida de líquido de fregar por tres medidas de agua) para comprobar si hay escapes de gas en las conexiones. Aplique una cantidad generosa de la mezcla de agua jabonosa al ensamblaje del regulador con el cilindro de propano (localizado en el lado derecho de la parrilla). (A)

Paso 3

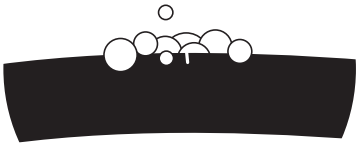
Con la perilla de control del regulador en la posición "OFF" (Apagado), mire si hay burbujas en el sitio en que el cilindro de propano se conecta con el ensamblaje del regulador. (A) Si la mezcla de agua jabonosa hace burbujas, hay un escape de gas entre las conexiones. Desconecte el cilindro de propano. Vuelva a apretar la conexión por la que se está escapando el gas. Repita el proceso con la solución de agua jabonosa hasta que no haya más escape de gas. NUNCA USE UNA LLAMA PARA BUSCAR ESCAPES DE GAS.

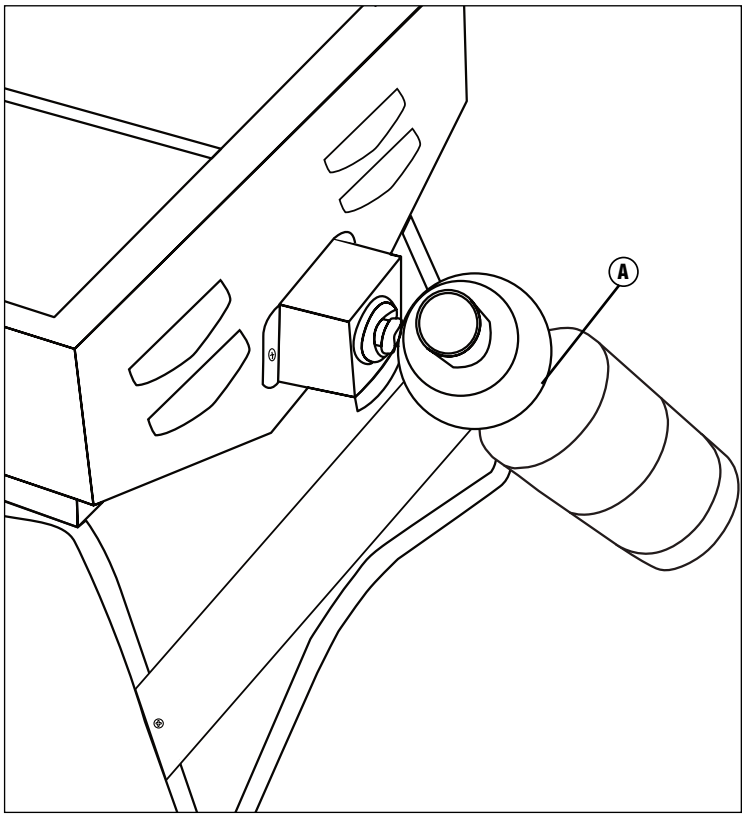
Paso 4

Una vez que todos los escapes de gas se hayan sellado, ESPERE AL MENOS 5 MINUTOS PARA QUE SE DISIPE EL GAS ANTES DE ENCENDER LAS HORNILLAS.

Siga con cuidado las "Instrucciones de operaciones" para encender la hornilla y operar esta unidad apropiadamente.

Preste atención a las burbujas





⚠ ADVERTENCIA

LISTA DE VERIFICACIÓN PRELIMINAR AL ENCENDIDO:

Si hace caso omiso a estos pasos de seguridad, se pueden causar daños materiales, lesiones corporales, quemaduras graves o hasta la muerte. Estos pasos deben realizarse después de haber armado la parrilla y antes de cada uso. NO opere esta parrilla hasta que haya leído y entendido TODAS las advertencias e instrucciones en este manual.

- Asegúrese de que la parrilla está armada correctamente.
- Realice una prueba de detección de fugas en todas las conexiones de gas. Consulte la sección de "Pruebas de detección de fugas".
- Asegúrese de que todos los cables de suministro eléctrico estén adecuadamente conectados a tierra. Mantenga todos los cables de suministro eléctrico alejados de cualquier superficie calentada.
- Sitúe la parrilla en un sitio con suelo nivelado y con buena ventilación, a una distancia segura de materiales combustibles, edificios y salientes.
- Instale correctamente la bandeja de recolección de grasa vacía debajo del agujero de drenaje de grasa en el extremo inferior de la parrilla para contener la grasa durante el uso.
- NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.

⚠ ADVERTENCIA

Lea, entienda y siga todas las advertencias e instrucciones indicadas en este manual. NO pase por alto ninguna de las advertencias o instrucciones indicadas en las secciones anteriores de este manual.

⚠WARNING

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO:

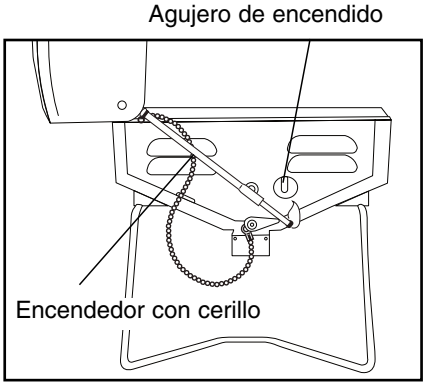
Siga las instrucciones al pie de la letra.

1. **ABRA LA TAPA DE LA PARRILLA antes de tratar de encender una hornilla para que no se acumulen vapores dentro de la parrilla. Puede producirse una explosión si la tapa de la parrilla no está abierta.**
2. **Verifique que la perilla de control del regulador este en la posición OFF (apagado).**
3. **NO se pare con la cabeza, el cuerpo o los brazos sobre la parrilla cuando la encienda.**

Nota: Si la hornilla no se enciende o la llama es muy baja, quizás esté bloqueada con un insecto o se haya activado el dispositivo limitador de flujo. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección Cuidado y mantenimiento apropiados o el "Procedimiento de Reposición del Regulador" en la sección Conexión del cilindro de propano líquido y de la manguera / regulador a la parrilla.

ENCENDIENDO LA PARRILLA:

1. Abra la tapa antes de encender la hornilla.
2. Verifique que la perilla de control del regulador este en la posición OFF (apagado).
3. Inserte un fósforo encendido dentro el agujero para encender a 1/2 pulgada del quemador y gire la perilla de control del regulador a "High" (Alto).
4. Si NO se encendiera transcurridos los 5 segundos, gire la perilla de control a "OFF" (Apagado), espere 5 minutos para que el gas se disipe y repita el procedimiento de encendido.
5. Para apagar, gire la perilla de control a "OFF" (Apagado).

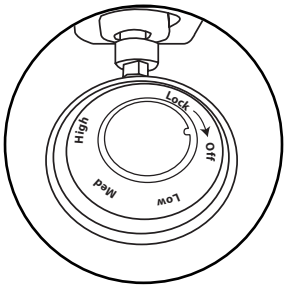


Nota: Observe llame: Llama deberia estar azul/amarillo entre 1"–2" cuando esta en "HIGH" (llama fuerte)

APAGADO DE LA PARRILLA:

1. Apague la perilla de control del regulador.

   Nota: Quite la botella de propano del regulador cuando la parrilla no este en uso.



⚠ ADVERTENCIA

OPERACIÓN DE LA PARRILLA:

Nunca use carbón o fluido de encendedor dentro de la parrilla de gas. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones indicadas en las secciones anteriores de este manual.

PREPARACIÓN DE LA PARRILLA PARA USARLA POR PRIMERA VEZ:

- Debido al proceso de fabricación y preservación de los componentes de la parrilla, puede haber residuo de aceite presente en la hornillas y en las superficies de cocción de la parilla.
- Antes de cocinar por primera vez en la parrilla, precaliéntela durante 15 minutos en "HIGH" (llama fuerte) para quemar este aceite residual.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA:

- Se recomienda que precaliente la parrilla antes de usarla. Esto asegura que las superficies para cocinar estén a las temperaturas deseadas para dorar los azúcares de los alimentos cuando cocine. Después de encender la parrilla, coloque las perillas de control de las hornillas principales a la posición "HIGH" (llama fuerte) durante 10 a 15 minutos. Cierre la cubierta durante el período de precalentamiento.

CONTROL DE LAS LLAMARADAS:

- Las llamaradas son parte de cocinar carnes en una parrilla de gas. Esto agrega un sabor único a los alimentos cocinados en una parrilla de gas. Las llamaradas excesivas pueden cocinar demasiado los alimentos y producir una situación peligrosa para usted y la parrilla. Las llamaradas excesivas son el resultado de la acumulación de grasa en la sección inferior de la parrilla. Si esto ocurre, NO eche agua a las llamas. Esto puede producir salpicaduras de grasa y causar quemaduras graves o lesiones corporales. Si la grasa produce un incendio, cierre la tapa y apague las hornillas principales hasta que la grasa se queme. Tenga cuidado cuando abra la tapa ya que se pueden producir llamaradas repentinas.

⚠ ADVERTENCIA

- **NO deje la parrilla desatendida mientras está en uso.**
- **NO utilice agua para apagar las llamaradas.**
- **Tenga a mano un extinguidor de incendios adecuado para usar con artefactos a gas.**

PARA REDUCIR AL MÍNIMO LAS LLAMARADAS:

- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla.
- Cocine la carne con alto contenido de grasa (pollo o puerco) con llama suave o indirecta.
- Verifique que la parrilla está sobre suelo nivelado y que la grasa puede salir de la parrilla a través del agujero de drenaje en la sección inferior y acumularse en la gaveta para grasa.

RECOMENDACIONES PARA COCINAR EN LA PARRILLA

LIMPIEZA

- Siempre lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar carne, pollo o mariscos crudos.
- Cuando utilice una fuente para llevar carne, pollo o mariscos crudos a la parrilla, asegúrese de lavar bien la fuente con agua caliente y jabón antes de colocar alimentos cocidos en ella, o utilice fuentes distintas para los alimentos crudos y cocidos.
- Nunca utilice los mismos utensilios para manipular carne cruda, pollo crudo o mariscos, a menos que los lave bien con agua caliente y jabón.
- Nunca reutilice el adobo de la carne o pollo crudo en alimentos ya cocidos y listos para servir.

COCINAR A LA PARRILLA A LA TEMPERATURA APROPIADA

- Utilice un termómetro para carne para verificar que haya alcanzado una temperatura interna segura.
- El Departamento de Agricultura de EE.UU. recomienda que los siguientes alimentos alcancen las siguientes temperaturas mínimas:

Chuletas . . . . . .145 grados F (62.8° C)
Carne molida . . . . . .160 grados F (71° C)
Cerdo . . . . . .160 grados F (71° C)
Pollo . . . . . .180 grados F (82° C)
Asados . . . . . .145 grados F (62.8° C)
Mariscos . . . . . .140 grados F (60° C)
Verduras . . . . . .145 grados F (62.8° C)

RECOMENDACIONES ÚTILES

- Si precocina carne o pollo, hágalo inmediatamente antes de cocinarlo en la parrilla.
- Nunca descongele carne a la temperatura ambiente o sobre un mostrador.
- Refrigere los restos a más tardar 2 horas después de haber sacado la comida de la parrilla.
- Para mayor información, llame a la Línea de Información sobre Carne y Pollo de USDA al número sin cargo 800-535-4555.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO APROPIADOS

- Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, manténgala limpia y cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando.
- Lave las rejillas para cocinar y las placas de distribución de calor con agua jabonosa caliente, enjuáguelas bien y séquelas. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a las rejillas para cocinar.
- Limpie el interior y exterior de la parrilla con un paño húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a la superficie interior para impedir la oxidación.
- Mantenga exterior de parrilla limpia utilizando producto de limpieza para superficies de acero inoxidable.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de oxidación en la superficie interior pueden pulirse, limpiarse y luego cubrirse con una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol para reducir al mínimo la oxidación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Mantenga el artefacto alejado de materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.
- Mantenga los orificios de ventilación del gabinete del cilindro sin residuos.
- Observe las llamas de las hornillas para verificar que estén funcionando bien (consulte el dibujo en "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección de Cuidado y mantenimiento apropiados). Las arañas y otros insectos pueden formar nidos en la hornilla y bloquear el paso del gas.
- Verifique lo siguiente por lo menos dos veces al año o después de largos períodos de almacenaje para cocinar sin peligro y obtener el mejor rendimiento de su parrilla.
- Asegúrese de apretar toda la tornillería (tuercas, pernos, tornillos, etc.) por lo menos dos veces por año.

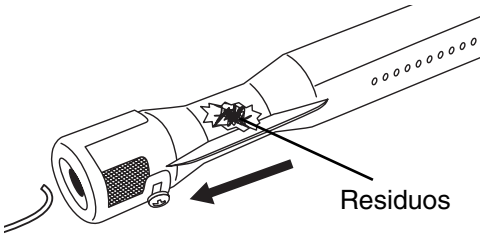
⚠ **CUIDADO:** Algunas partes pueden tener bordes afilados. Use guantes de protección si es necesario.

- Retire las rejillas para cocinar, las placas de distribución de calor y las hornillas del interior de la parrilla. Utilice un cepillo con agua caliente y detergente para quitar el exceso de residuos. NUNCA use un limpiahornos comercial. Enjuague bien con agua. Seque con una toalla y reinstale todos los componentes en la forma descrita en las instrucciones de armado.

INSTALACIÓN/MANTENIMIENTO DE LAS HORNILLAS

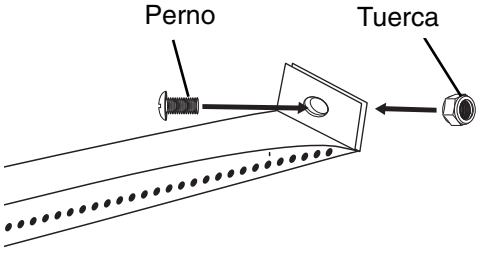
- Si bien las hornillas están fabricadas de acero Inoxidable, pueden oxidarse debido al calor extremo y a los ácidos de los alimentos. Inspeccione regularmente las hornillas para ver si tienen agujeros anormales y otras señales de daños por corrosión. Si detecta daños, reemplace la hornilla.
- **NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.** Las arañas u otros insectos pueden hacer nidos y bloquear los tubos de las hornillas. Los tubos bloqueados impiden que fluya gas a las hornillas y puede producirse un incendio en el tubo o debajo de la parrilla. Siga las instrucciones a continuación para limpiar el tubo y/o reemplazar partes de la hornilla, o si tiene dificultad para encender la parrilla.

1. Apague el gas en la perilla de control. Retire el regulador de parrilla.
2. Retire las rejillas para cocinar y las placas de distribución del calor.
3. Retire el perno y tuerca del pie de la hornilla.



4. Levante con cuidado las hornillas y retírelas de las bocas de las válvulas.
5. Introduzca un cepillo angosto para botellas o un alambre doblado en forma de gancho pequeño en el tubo y en el orificio de la llama de cada hornilla varias veces.

   Nota: Use protección para los ojos cuando ejecute el procedimiento 6.

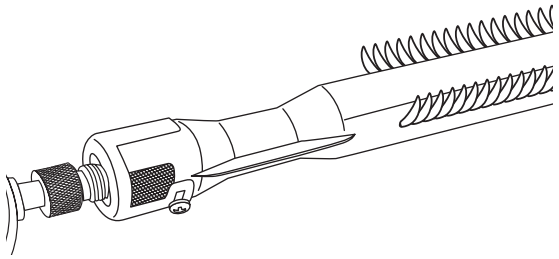


6. Utilice aire comprimido para soplar el tubo de cada hornilla; el aire debe salir por los orificios de las llamas. Verifique que salga aire de cada orificio.
7. Limpie con un cepillo de alambre la superficie exterior completa de la hornilla para quitar los restos de alimentos y residuos.
8. Revise la hornilla para detectar daños; si nota grietas o agujeros grandes, reemplace la hornilla.
9. Substituya el perno y la tuerca al pie de la hornilla.

CONTINUACION DE INSTALACIÓN/MANTENIMIENTO DE LAS HORNILLAS

Nota: Siga la sección “Verificación de Ausencia de Fugas” de este manual. Vuelva a encender las hornillas para verificar la operación apropiada)

10. Reinstale las placas de distribución del calor y las rejillas para cocinar.



OPERACION APROPIADA DE HORNILLA

REJILLAS PARA COCINAR

- Límpielas con agua y detergente de jabón suave. Se puede usar un cepillo con cerdas de latón o una esponja de limpieza de nilón para quitar los residuos de las superficies de acero inoxidable. No use cerdas de acero para limpiar las parrillas. El acero puede picar o agrietar el acabado. NO use un limpiahornos comercial.

PLACAS DE DISTRIBUCIÓN DEL CALOR

- Puede ser necesario inspeccionar y limpiar periódicamente la placa de distribución de calor para evitar la acumulación excesiva de grasa. Retire la rejilla para cocinar cuando la parrilla esté fría. Inspeccione las placas de distribución de calor y reemplácelas si están rotas o dañadas. No permita que las placas de distribución de calor se dañen hasta el punto que puedan caerse sobre las hornillas. Reemplace las placas de distribución de calor y las rejillas para cocinar y encienda las hornillas. Haga funcionar la parilla en "HIGH" (llama fuerte) durante 10 minutos para quitar el exceso de grasa.

⚠WARNING

TRANSPORTE Y ALMACENAJE:

- **Nunca mueva una parrilla cuando está caliente o con objetos sobre las superficies de cocción.**
- **NO guarde un cilindro de gas de propano líquido de reserva (lleno o vacío) debajo o cerca de la parrilla.**
- **Nunca guarde líquidos inflamables o latas de aerosol debajo o cerca de la parrilla.**
- **NO apague incendios de grasa con agua.**
- **Si el artefacto a gas para cocinar al aire libre no está en uso, se debe apagar el gas en el cilindro de suministro.**
- **Podría haber nidos de arañas u otros residuos bloqueando la hornilla cuando saque la parrilla del almacenaje. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección de Cuidado y mantenimiento apropiados.**

Se permite almacenar el electrodoméstico en el interior, solamente si se desconecta y extrae el cilindro del electrodoméstico. Los cilindros deben almacenarse en exteriores, fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse dentro de edificios, garajes ni ninguna otra área cerrada.

ANTES DE GUARDAR LA PARRILLA:

- Limpie todas las superficies.
- Aplique una capa ligera de aceite para cocinar a las hornillas para evitar la oxidación excesiva.
- Limpie la hornilla antes de usar después del almacenaje, al comienzo de la temporada de uso de la parrilla o si no usa la parrilla por un mes. Las arañas y otros insectos pueden formar nidos en los tubos de las hornillas (especialmente durante los meses de frío). Estos nidos pueden producir llamaradas en los tubos de las hornillas o debajo de la parrilla.
- Si está guardando la parrilla afuera, cúbrala con la cubierta para protegerla del tiempo.

IDENTIFICACIÓN Y CORRECCIÓN DE PROBLEMAS

Problema:	Causas Posibles:
• **La hornilla no enciende**	1. Revise el nivel de combustible en el cilindro de propano líquido. 2. Es posible que la hornilla no esté bien asentada. 3. Es posible que la hornilla esté obstruida. 4. El regulador no está asentado correctamente sobre la válvula del cilindro.
• **Llamas amarillas en la hornilla**	1. La hornilla está obstruida. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección de Cuidado y mantenimiento apropiados.
• **La llama se apaga en la posición "LOW" (llama suave)**	1. Es posible que los agujeros de la hornilla estén obstruidos. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección de Cuidado y mantenimiento apropiados. 2. La parrilla no se precalentó lo suficiente. 3. La hornilla está asentada incorrectamente sobre la válvula de control.
• **La parrilla está demasiado caliente**	1. Acumulación excesiva de grasa produce llamaradas. 2. Regulador dañado o defectuoso. Reemplácelo con partes autorizadas de fábrica. 3. Cocine en una posición de temperatura más baja.

PREGUNTAS FRECUENTES

El número de modelo y número de serie de la parrilla y la información para contactarse con el Servicio de atención al cliente de Brinkmann se incluyen en una etiqueta plateada abajo del panal de control o en el costado de la caja de la misma, debajo del estante lateral y tambien atras del assador en el panal.

Estas preguntas y respuestas son para su conocimiento general y podrían no ser aplicables a su modelo de parrilla.

Pregunta: ¿Por qué mi parrilla no enciende correctamente?

Respuesta: Siempre siga las instrucciones de encendido indicadas en el panel de control o en este manual. También revise estas causas:

- Revise el suministro de gas de propano líquido.
- Verifique que todas las conexiones de gas están seguras.
- Quizás sea necesario reemplazar la pila AA del encendedor.
- Los cables de encendido pueden estar sueltos. Quite la pila, inspeccione la caja de conexiones del encendedor situada detrás el panel de control y conecte los cables sueltos.
- Puede ser necesario reemplazar las puntas de los electrodos de chispa. Con el suministro de gas cerrado y la perilla de control en la posición "OFF" (apagado), presione el botón del encendedor y haga que otra persona verifique la presencia de una chispa en las puntas de los electrodos. El espacio entre la punta del electrodo de chispa y el receptor de chispa debe ser de aproximadamente 3/16 pulg. Si es necesario ajustar la punta del electrodo, dóblela para dejar el espacio apropiado.
- Verifique que el extremo del tubo venturi de cada hornilla está situado correctamente sobre su accesorio del orificio de la válvula de gas.
- Puede haber una obstrucción en la línea de gas. Para corregirla, quite la manguera / regulador de gas de propano líquido o la línea combustible de gas natural de la parrilla. Abra el suministro de gas durante un segundo para determinar si hay obstrucción. Si no hay obstrucción, reconecte la línea de combustible. Si la línea de combustible está bloqueada, reemplácela con un nuevo conjunto de manguera / regulador.
- Si sospecha una obstrucción en el conjunto de la manguera / regulador, en el orificio o en las válvulas de gas, llame al Servicio de atención al cliente de Brinkmann al 800-527-0717.

Pregunta: ¿Por qué mi parilla de gas de propano líquido tiene una llama suave o de color anaranjado / amarillo?

Respuesta: Es necesario purgar el aire de la línea de gas o reposicionar el dispositivo limitador de flujo del regulador. Si se abre la válvula por completo o demasiado rápido, se activa el dispositivo limitador de flujo del regulador para que apague el flujo de gas, lo cual impide que fluya demasiado gas a la parrilla. NOTA: Se debe seguir este procedimiento cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas de propano líquido a la parrilla:

REPOSICIÓN DEL DISPOSITIVO LIMITADOR DE FLUJO DEL REGULADOR

- Gire la perilla de control a la posición "OFF" (apagado).
- Apague el tanque de gas de propano líquido en la válvula del cilindro.
- Desconecte el regulador del tanque de gas de propano líquido.
- Deje estar durante dos minutos.
- Reconecte el regulador al tanque de gas de propano líquido.
- Abra la tapa de la parrilla o de la hornilla lateral. Gire lentamente la válvula del cilindro a 1/4 ó 1/2 abierta.
- Encienda la parrilla siguiendo las instrucciones en el panel de control o en el manual del propietario

Pregunta: ¿Cómo y cuándo limpio los componentes de cocción interiores de la parrilla?

Respuesta: Use un cepillo de limpieza de fibra o latón para limpiar el interior de la parrilla, las rejillas para cocinar, las placas de distribución de calor y los recipientes de grasa. Nunca use un cepillo de alambre o raspador metálico en las partes de acabado de porcelana ya que puede rayar o estropear el acabado de porcelana y fomentar la oxidación.

PREGUNTAS FRECUENTES

Limpieza de las rejillas para cocinar de acero inoxidable: Lave las rejillas con un detergente suave y enjuáguelas con agua caliente antes del uso inicial y según sea necesario. NO use un limpiahornos comercial. Para residuos de alimentos persistentes, utilice un desgrasador y un cepillo de limpieza de fibra o latón.

Limpieza de rejillas para cocinar de hierro fundido con acabado de porcelana: Lave las rejillas con un detergente suave y enjuáguelas con agua caliente antes del uso inicial y según sea necesario. Para residuos de alimentos persistentes, utilice un desgrasador y un cepillo de limpieza de fibra o latón. Séquelas de inmediato con un paño suave o toallas de papel.

Limpieza de la placa de distribución de calor: Las placas de distribución de calor se deben limpiar cada vez que se acumula comida o gotas de grasa para reducir la posibilidad de llamaradas. Lave las placas de distribución de calor con un detergente suave y enjuáguelas con agua caliente. Para residuos de alimentos persistentes, utilice un desgrasador y un cepillo de limpieza de fibra o latón. Nunca use un cepillo de alambre o raspador metálico en las placas de distribución de calor con acabado de porcelana ya que puede rayar o estropear el acabado de porcelana y fomentar la oxidación.

Limpieza de la bandeja para grasa y/o la gaveta para grasa: Es necesario inspeccionar la bandeja para grasa y/o gaveta para grasa (en algunos modelos) antes de cada uso de la parrilla para reducir la probabilidad de incendio. Quite la grasa (una espátula de plástico funciona bien) y lave todas las partes con jabón suave o desgrasador y una solución de agua tibia

Pregunta: ¿Qué es lo que causa la oxidación de las partes de la parrilla y cuál es su efecto en los materiales de la misma?

Respuesta: La oxidación es un proceso natural que puede ocurrir en piezas de hierro fundido y acero. La oxidación no afectará el funcionamiento a corto plazo de la parrilla. Las partes de la parrilla de acero inoxidable no se oxidarán. Sin embargo, la exposición a la intemperie y el calor extremo pueden hacer que la tapa de acero inoxidable se torne de un color bronce. Esto es decoloración, no oxidación, y no se considera un defecto de fabricación.

Pregunta: ¿Por qué la tapa de la parrilla de acero inoxidable se descolora y cómo la puedo limpiar?

Respuesta: El humo, la exposición a la intemperie y el calor extremo pueden hacer que la tapa de acero inoxidable se torne de un color bronce. Esto no debe confundirse con oxidación y no es un defecto del producto. Los aceites para maquinaria utilizados en el proceso de fabricación del acero inoxidable, y también el aceite para cocinar y la tapa sucia de la parrilla pueden fomentar la decoloración de la tapa si no se limpian antes de usar la parrilla. Después de armar la parrilla, quite la película de protección de PVC de la tapa y utilice un limpiador de acero inoxidable y un paño suave para quitar el adhesivo residual y los aceites de adentro y afuera de la tapa. Nunca use limpiadores o fregadores abrasivos. Además de la limpieza inicial, la limpieza de rutina para quitar el polvo, la grasa y los aceites ayudará a prevenir la decoloración de la tapa.

Pregunta: ¿Puedo convertir la parrilla de gas de propano a gas natural?

Respuesta: La mayoria de parrillas de gas están fabricadas de acuerdo con especificaciones exactas y están certificadas únicamente para uso con gas de propano o gas natural. Sin embargo, algunos modelos pueden convertirse con seguridad utilizando juegos de conversión disponibles para ciertos modelos. Por favor llame a servicio al cliente de Brinkmann al 800-527-0717 para averiguar si su parrilla su puede convertir.

Pregunta: ¿Por qué el conjunto de la manguera / regulador incluido con mi parrilla no calza en el tanque de gas de propano líquido antiguo que he usado durante años?

Respuesta: El Gobierno de EE.UU. regula los artefactos de gas y los tanques de gas de propano líquido. Los conectores del tanque de gas de propano líquido fueron actualizados para garantizar el cumplimiento de los reglamentos que fueron cambiados. Si su tanque de gas de propano líquido no calza en la manguera /regulador suministrado con su nueva parrilla, el tanque está obsoleto y debe ser reemplazado. NOTA: A partir del 1º de Abril de 2002, todos los tanques de gas de propano líquido deben incluir un dispositivo "OPD" de protección contra el sobreflujo. Este dispositivo interno impide que un tanque de gas de propano líquido se llene en exceso. Los tanques sin una válvula OPD no pueden volver a llenarse.

Pregunta: Algunas veces escucho un zumbido proveniente del regulador de gas. ¿Debo preocuparme de eso?

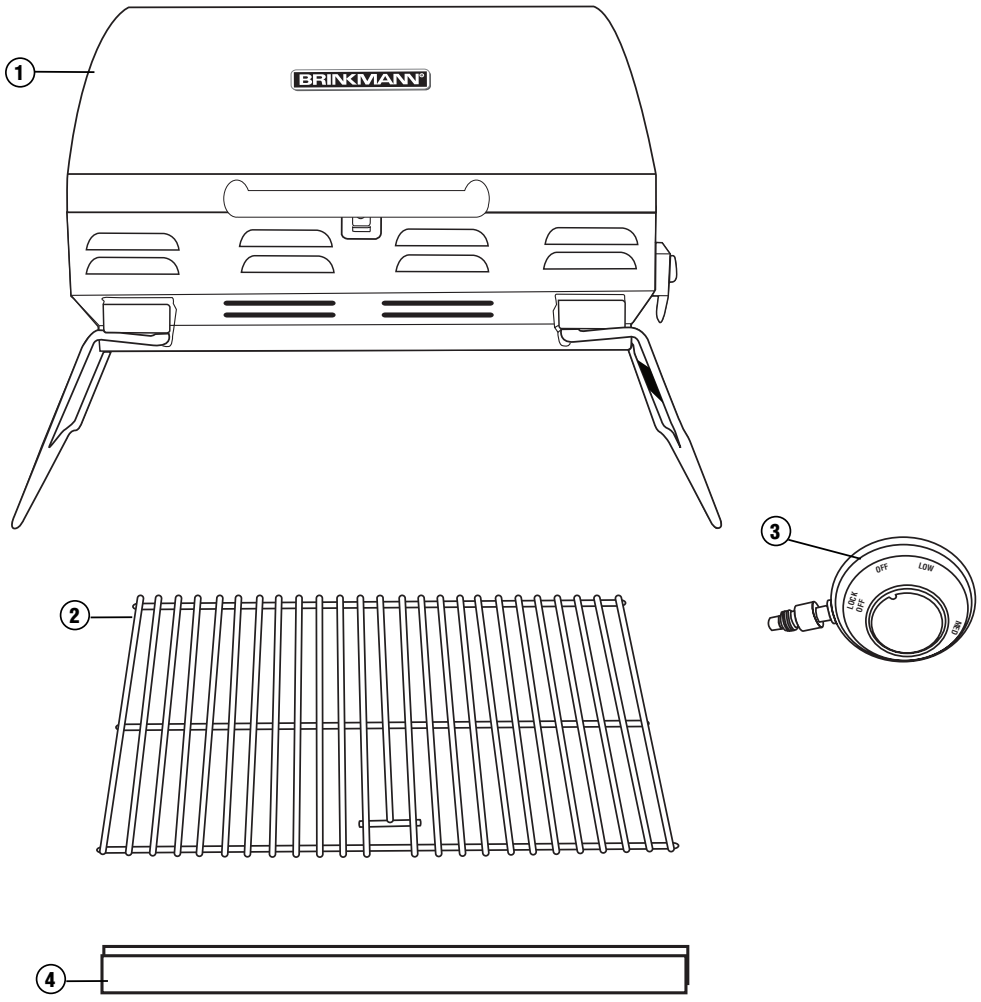
Respuesta: El zumbido se debe al flujo de gas a través del regulador. Un poco de ruido es normal y no interfiere con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, puede ser necesario purgar el aire de la línea de gas o reposicionar el dispositivo limitador de flujo del regulador siguiendo el Procedimiento de reposición del regulador en la sección "Conexión del cilindro de propano líquido y de la manguera / regulador a la parrilla. Se debe seguir este procedimiento cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas de propano líquido a la parrilla. Si necesita ayuda, consulte el manual del propietario o llame al Servicio de atención del cliente de Brinkmann al 800-527-0717.

INSTRUCCIONES DE ARMADO

⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA

PARTES INCLUIRÁ LO SIGUIENTE:

① 1 Asamblea de la Caja de Fuegos
② 1 Rejilla para Cocinar
③ 1 Válvula del Regulador
④ 1 Bandeja Recoge Grasa



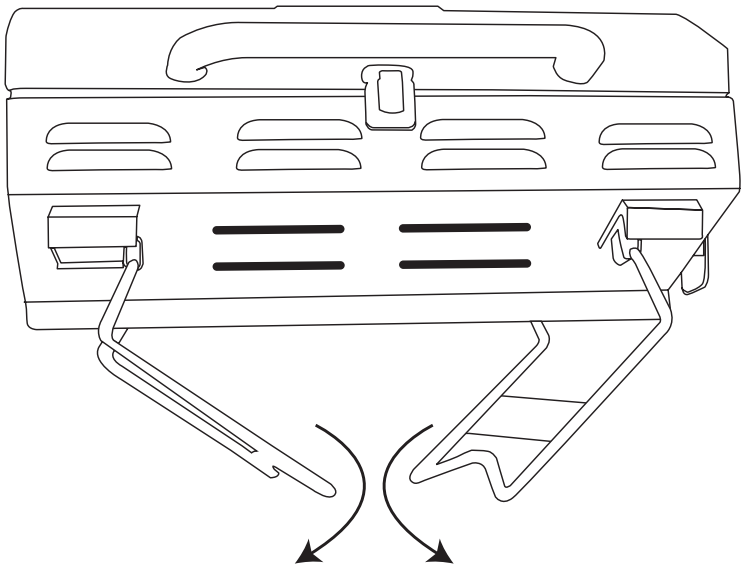
PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:

WWW.BRINKMANN.NET

Inspeccione el contenido de la caja para verificar que todas las partes estén incluidas e intactas.

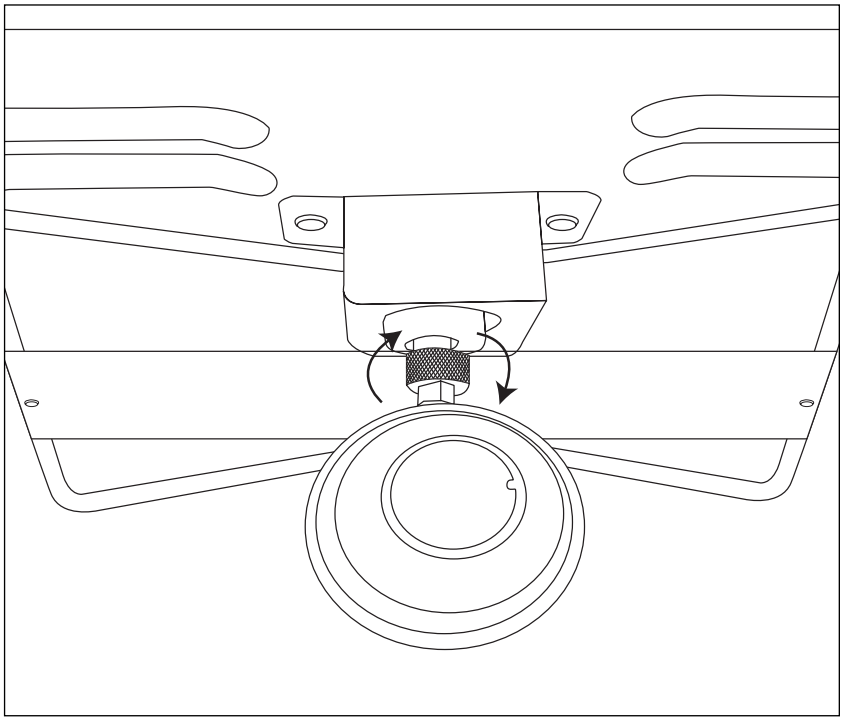
Paso 1

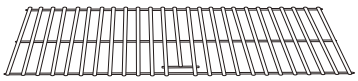
Abra las patas localizadas en la parte de abajo del ensamblaje del fogón. Asegúrelas en su lugar.

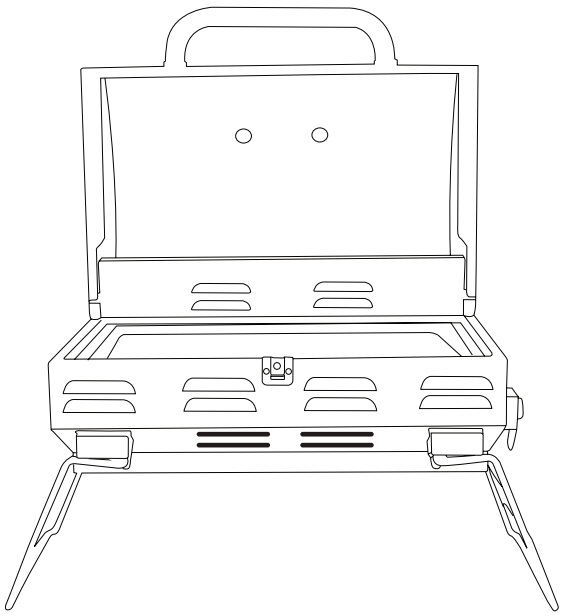


Paso 2

Instale la válvula al fogón. Atornille la válvula reguladora hacia la derecha y apriétela asegurándola con la mano.

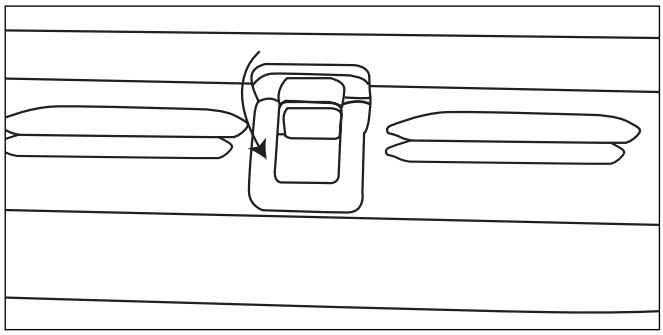






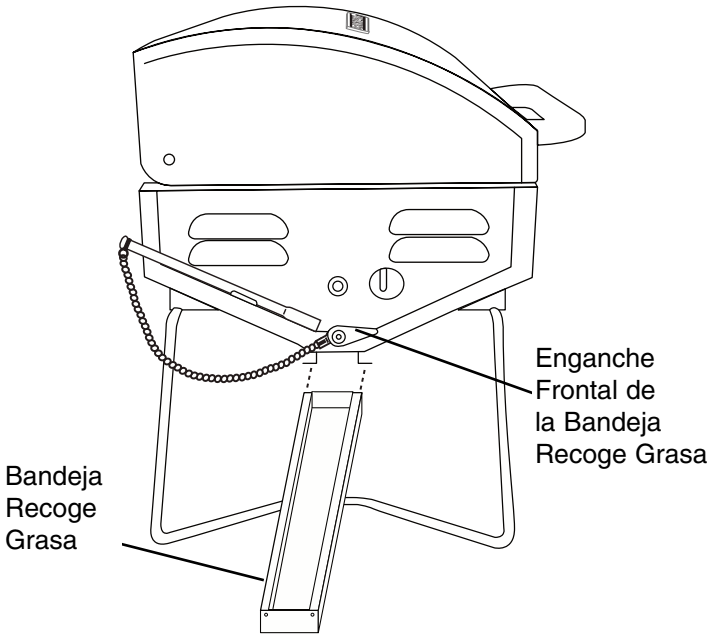
Paso 3

Coloque las parrillas para cocinar directamente sobre la plancha de distribución de calor.



Paso 4

Asegure la tapa del fogón con el cierre de enganche frontal.



Paso 5

Coloque la bandeja recoge grasas deslizándola desde el lado izquierdo de la parilla y asegurándola usando el enganche frontal de la bandeja recoge grasas.

FOR GRILL REPLACEMENT PARTS, COVERS & ACCESSORIES, PLEASE VISIT US ONLINE AT
WWW•BRINKMANN•NET

PARA ENCONTRAR PARTES DE REEMPLAZO PARA SU PARRILLA, CUBIERTAS Y ACCESORIOS,
FAVOR DE VISITARNOS AL **WWW•BRINKMANN•NET**

WARRANTY

The Brinkmann Corporation warrants to the original purchaser that the Brinkmann® Portable Tabletop Grill is free from defects due to workmanship or materials for:

Five-year: on stainless steel burner

Three-year: on all other stainless steel parts

One-year: on valve, frame, housing, cooking grate and other related parts

The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance, improper use.
- This warranty does not cover surface scratches, rust or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Brinkmann® Portable Tabletop Grill under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717. **A receipt will be required. The Brinkmann Corporation will not be responsible for any grills forwarded to us without prior authorization.**

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO THOSE LISTED ABOVE FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE BRINKMANN® PORTABLE TABLETOP GRILL TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTÍA

The Brinkmann Corporation garantiza al comprador original de Brinkmann® Parrilla Portátil de Mesa está libre de defectos de materiales o mano de obra:

Cinco-años: los quemadore de acero inoxidable

Tres-años: en todas las piezas de acero inoxidable restantes

Un-año: en válvula, armazón, envoltura, rejilla de cocinar y piezas relacionadas

Las obligaciones de The Brinkmann Corporation con respecto a esta garantía se limitan a lo siguiente:

- Esta garantía no cubre parrillas que hayan sido alteradas/modificado o dañadas debido a: uso normal, herrumbre, maltrato, mantenimiento inadecuado y/o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones superficiales, daño por herrumbre o por calor al acabado, lo cual se considera como uso normal.
- The Brinkmann Corporation puede decidir reparar o reemplazar las unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se otorga al comprador original únicamente y no es transferible o asignable a los compradores posteriores.

The Brinkmann Corporation exige un comprobante de compra razonable. Por lo tanto, le recomendamos enfáticamente que retenga su recibo o factura de venta. Para obtener partes de repuesto para la parrilla Brinkmann® Parrilla Portátil de Mesa bajo los términos de esta garantía, sírvase contactar al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717. **Se exigirá la presentación de un recibo. The Brinkmann Corporation no será responsable de ninguna parrilla devuelta a nosotros sin autorización previa.**

EXCEPTO POR LO INDICADO ARRIBA, THE BRINKMANN CORPORATION NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN CON UN FIN EN PARTICULAR SON DE DURACIÓN LIMITADA DE ACUERDO A LO INDICADO ARRIBA A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO.

SE EXCLUYE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSIGUIENTES DERIVADOS DE LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE BRINKMANN® PARILLA PORTÁTIL DE MESA. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ANTERIOR. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER ADEMÁS OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

140-1100-S
0509, 0810

©2009 The Brinkmann Corporation
Dallas, Texas 75244 U.S.A.
WWW•BRINKMANN•NET

Owner's Manual for Model:
Manual del Propietario para el Modelo:
810-1100-S